



HERZLICH WILLKOMMEN!

BEI UNS GENIEßEN SIE DIE ÄLTESTE GARMETHODE DER WELT
AUF GANZ BESONDERE WEISE UND IN EINZIGARTIGER QUALITÄT.

WIR GRILLEN NICHT EINFACH NUR.

NEIN! WIR VERWÖHNEN UNSERE CLUBMITGLIEDER UND GÄSTE
IM BEREICH FLEISCH, ABER AUCH FISCH UND ALLEM,
WAS ÜBER OFFENEM FEUER GEGART WERDEN KANN.

UNSER HAJATEC®-GRILL IST MIT EINEM PATENTIERTEM HIGHTECH-
GRILLROST AUSGESTATTET. DAS BEDEUTET OPTIMALES
GRILLVERGNÜGEN, OHNE DASS DAS FETT IN DIE GLUT TROPFT.

GEGRILLT WIRD DIREKT ÜBER DER HOLZKOHLE,
WODURCH DAS GRILLGUT DIE TYPISCHEN AROMEN ERHÄLT.

UNSERE GRILLKOHLE BESTEHT AUS 2 SORTEN:
MARABÚ-HOLZ UND KOKOSNUSSCHALEN - REINE NATURPRODUKTE.
SOMIT UNTERSTÜTZEN AUCH WIR DIE NACHHALTIGKEIT.

FAZIT:

BEI UNS GENIEßEN SIE EIN ABSOLUTES GRILLVERGNÜGEN AUF DIE
GESÜNDESTE **ART & WEISE**, DIE ÜBER DIREKTEM FEUER MÖGLICH IST.

DA UNSERE GERICHTE FRISCH ZUBEREITET WERDEN,
BITTEN WIR SIE UM ETWAS GEDULD.

**"KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK, DEN ER ZURÜCKLÄSST, IST BLEIBEND"**

(JOHANN WOLFGANG VON GOETHE)

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT.



GOLDHORN BEEFCLUB

GARSTUFEN - COOKING LEVELS



CA. 46°C BLAU - BLUE RARE - VERY RARE (115°F)

AUSSEN ANGEBRATEN. INNEN KOMPLETT ROT.
SEARED ON THE OUTSIDE. COMPLETELY RED THROUGHOUT.



CA. 49°C BLUTIG - RARE (120°F)

AUSSEN ANGEBRATEN. INNEN CA. 75% ROT.
SEARED AND STILL RED 75% THROUGH THE CENTRE.



CA. 52°C ENGLISCH - MEDIUM RARE (126°F)

AUSSEN ANGEBRATEN. INNEN CA. 50% ROT.
SEARED WIDTH 50% RED CENTER.



CA. 57°C ROSA - MEDIUM (134°F)

HALB DURCHGEBRATEN. INNEN CA. 25% ROSA.
SEARED OUTSIDE. 25% PINK SHOWING INSIDE.



CA. 66°C HALBROSA - MEDIUM WELL (150°F)

FAST DURCHGEBRATEN. INNEN EIN HAUCH VON ROSA.
DONE THROUGHOUT WITH A SLIGHT HINT OF PINK.



CA. 71°C DURCH(GEBRATEN) - WELL DONE (160°F)

DURCHGEBRATEN. 100% BRAUN.
WELL-DONE. 100% BROWN.

DIE FLEISCHMOTIVE SIND GRAFISCHE ABBILDUNGEN UND
KÖNNEN IN FORM UND FARBE VOM NATURPRODUKT ABWEICHEN.

THE MEAT MOTIVES ARE GRAPHIC ILLUSTRATIONS AND
CAN DIFFER IN SHAPE AND COLOR FROM NATURAL PRODUCT.



GOLDHORN BEEFCLUB


FLEISCHWERDEGANG

„GUT DING WILL WEILE HABEN“ *Mehemed Alis*


DER WEG EINES 4 CM STEAKS (MEDIUM 56°C) AUS DER REIFUNG BIS HIN ZUM GAST.

1. REIFESCHRANK 
(HIER REIFT DAS FLEISCH BEI CA. 2°C)

2. AKLIMATISIERUNG 
(IN DER KÜCHE BEI RAUMTEMPERATUR CA. 10 MIN.)

3. GRILL 
(AUF DEM GRILL BEI CA. 350°C FÜR CA. 4 MIN.)

4. HAUBENGRILL 
(FÜR CA. 15 MIN. BEI CA. 160°C)

5. HOLDOMAT 
(FÜR CA. 10 MIN. BEI CA. 52°C ZUM RUHEN)

6. GRILL 
(FÜR CA. 2 MIN. BEI CA. 350°C ZUR OBERFLÄCHENERHITZUNG)

7. ANGERICHTET 
(DAS STEAK WIRD AUF DEM TELLER ANGERICHTET
UND SERVIERT CA. 4 MIN.)

**DAS STEAK VON 4 CM DICKE, BRAUCHT ALSO RUND 45 MIN.
VON DER BESTELLUNG BIS ZUM GAST. (DIE DAUER DER ZUBEREITUNG
IST ABHÄNGIG VON REIFEGRAD, DICKE UND GRÖÖE DES STEAKS)**



SUPPEN^{6,9}

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL
NACH DEM AKTUELLEN ANGEBOT.

€

SAISONSUPPE

10

RINDERKRAFTBRÜHE

8

MIT RINDER-BÄCKCHEN UND GEMÜSE-JULIENNE

VORSPEISEN

BABY LEAF-SALAT

8

MIT CHAMPAGNER-DRESSING, GURKE,
GETROCKNETEN TOMATEN UND PAPRIKA^{6,7}

CAESAR SALAT

MIT GEGRILLTER POULARDENBRUST^{1,3,6,10}

12

GOLDHORN SALAT

10

IN HIMBEER-MINZE-DRESSING ANGEMACHTE
BLATTSALATE, GURKEN, CHERRYTOMATEN,
ROTE BETE UND GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE

BÜFFELMOZZARELLA

14

MIT FRISCHEM BÜFFELMOZZARELLA, HIMBEERMOUSSE
UND BASILIKUM¹⁴

BURRATA MOZZARELLA

12

BURRATA DI BUFALA AUS DER REGION AUF
RADICCHIO UND RUCOLA MIT CHERRYTOMATEN,
ORANGENDRESSING MIT MINZE UND BASILIKUM⁶

KLEINER WAGYU BURGER

16

FEINSTES WAGYU-BEEF (50G) ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT,
MIT ROTEN ZWIEBELN -ZIMT KOMPOTT, ANANAS-MANGO
CHUTNEY^{4,6}

CLUB-TATAR

EMPFEHLUNG

16

HANDGEHACKTES RINDER-FILET (90G) MIT EINEM
WACHTEL-EI UND SELBSTGEMACHTER TATAR-SAUCE,
MIT CALVADOS PARFÜMIERT, DAZU TOAST^{1,6,10}

RINDER-CARPACCIO

18

VOM FILET AUF EINEM CHAMPIGNON-TOMATEN ENSEMBLE,
EINE TETE MOINE ROSE, GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND
EINEM HAUCH VON SALAT^{1,6,7}

DREIERLEI AUS DEM MEER

GEGRILLTER THUNFISCH „SASHIMI“

18

MIT GARNELEN UND JAKOBSMUSCHELN

AUF GUACAMOLE UND TOMATENSALSA^{3,5,11,12,14}



CLUB SPEZIAL

€

WAGYU BURGER

28

FEINSTES WAGYU-BEEF (170G) ÜBER HOLZKOHLE
GEGRILLT MIT HAUSGEMACHTER LIMETTEN-MAYONNAISE
AUF WILDKRÄUTER-SALAT MIT HERZHAFTER BBQ-SAUCE
IM KNUSPRIG GEGRILLTEN MAISBRÖTCHEN UND
FARMER-KARTOFFELN ^{1,4,6,11}

CLUB-TATAR

EMPFEHLUNG

30

HANDGEHACKTES RINDER-FILET (180G) MIT EINEM
WACHTEL-EI UND SELBSTGEMACHTER TATAR-SAUCE,
MIT CALVADOS PARFÜMIERT, DAZU TOAST ^{1,6,10}

SIE LIEBEN BEEF?

LASSEN SIE SICH VON UNSERER EXKLUSIVEN, HAUSEIGENEN
REIFEANLAGE INSPIRIEREN UND ZU HOCHWERTIGEM GENUSS VERFÜHREN!



HARTMUT „JOSH“ JABS / DIPL.-FLEISCHSOMMELIER

WAS ERWARTET SIE BEI UNS?

SIE DÜRFEN SICH AUF HOCHWERTIGE PRIME-FLEISCHQUALITÄTEN VON ÜBER 20 RINDERRASSEN AUS
ALLER WELT FREUEN – DIREKT AUS UNSEREM REIFESCHRANK.

U.A. VOM FLECKVIEH, BLACK ANGUS, BRAUNVIEH, HEREFORD, SIMMENTALER, WEIßBLAUE
BELGIER, CHIANINA, OMA KUH, AUBRAC, GALLOWAY, GELBVIEH, PIEMONTESE, BLONDE
D' AQUITAINE, CHIANINA, GELBVIEH, LIMOUSIN, DEXTER, CHAROLAIS, WAGYU, KOBE, OZAKI
UND BISON...

WELCHE GAUMENFREUDEN OFFENBART UNSERE REIFEANLAGE?

SIE KÖNNEN NEBEN UNSERER PATENTIERTEN SCHWARZREIFUNG AUS
DEN VERSCHIEDENSTEN CUTS VON ÜBER 20 UNTERSCHIEDLICHEN RINDERRASSEN WÄHLEN
– EINE WELTWEIT EINZIGARTIGE AUSWAHL.

WIE BESTELLEN SIE IHR GENUSSSTÜCK?

DIREKT AM REIFESCHRANK WÄHLEN SIE IHREN FAVORITEN. EIN SCHILD DARAN INFORMIERT SIE
ÜBER DIE RASSE UND DEN 100G-PREIS.

SOBALD SIE SICH FÜR EIN CUT ENTSCHEIDEN HABEN WIRD DIESER DIREKT AM REIFESCHRANK
GEWOGEN. WÄHLEN SIE IHRE GARSTUFE, UNSER SERVICEPERSONAL BRINGT IHR GENUSSSTÜCK
NUN IN DIE OFFENE KÜCHE, WO ES DIREKT FÜR SIE GEGRILLT WIRD.



AUS DEM REIFESCHRANK



JE NACH VERFÜGBARKEIT.

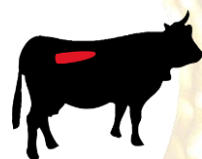
IHR AUSGEWÄHLTER CUT WIRD DIREKT AM REIFESCHRANK GEWOGEN.

LENDE / FILET / TENDERLOIN

DAS FILET IST DAS ZARTESTE UND BEGEHRTESTE FLEISCHSTÜCK. ES LIEGT UNTER DEM RÜCKENMUSKEL IN EINEM BEREICH, DER SO GUT WIE NIE BEANSPRUCHT WIRD. DAHER SIND FILET STEAKS BESONDERS FEINFASERIG UND MAGER.

PREIS PRO 100G

VON 16 € - 123 €



ZWISCHENRIPPENSTÜCK / ROASTBEEF

EXTREM SAFTIG DURCH DEN CHARAKTERISTISCHEN FETTDECKEL. IM DRY-AGED-VERFAHREN AM KNOCHEN GEREIFT FÜR URSPRÜNGLICHEN FLEISCHGESCHMACK. TEILSTÜCK VOM RIND ZWISCHEN HOCHRIPPE UND DER HÜFTE.

PREIS PRO 100G

VON 9 € - 98 €



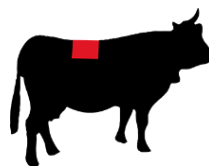
HOCHRIPPE / RIB-EYE / ENTRECÔTE

DIE HOCHRIPPE IST DAS RÜCKENSTÜCK DES RINDS ZWISCHEN DER ACHTEN UND ZWÖLFTEN RIPPE. ES LIEGT ZWISCHEN RINDERNACKEN UND DEM WEITER HINTEN BEFINDLICHEN ROASTBEEF.

PREIS PRO 100G

VON 11 € - 82 €



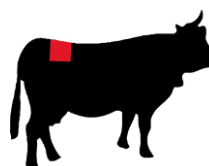


T-BONE

DAS BEKANNTESTE STEAK DER WELT. MAN ERKENNT ES AN DEM T-FÖRMIGEN KNOCHEN. DAS T-BONE WIRD AUS DEM HINTEREN VIERTEL DES RÜCKENS GESCHNITTEN. KERNIG-KRÄFTIGER GESCHMACK.

PREIS PRO 100G

VON 11 € - 80 €

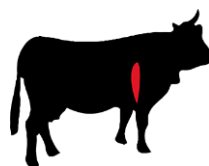


PORTERHOUSE

DIESES STEAK WIRD (WIE AUCH DAS T-BONE-STEAK) MIT FILET UND KNOCHEN AUS DEM FLACHEN ROASTBEEF GESCHNITTEN. DIE BEIDEN SEHR ÄHNLICHEN ZUSCHNITTE UNTERSCHIEDEN SICH HAUPTSÄCHLICH DURCH DICKE UND GRÖÖE DES FILET-ANTEILS.

PREIS PRO 100G

VON 13 € - 96 €

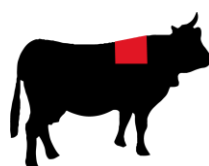


TERES MAJOR

DIESES STÜCK FLEISCH IST AUCH BEKANNT UNTER DEM NAMEN PETIT FILET UND CHUCK TENDER STEAK. ZART WIE FILET ABER KRÄFTIGER IM GESCHMACK.

PREIS PRO 100G

VON 9 € - 18 €



TOMAHAWK

DAS TOMAHAWK WIRD AUS DER HOCHRIFFE GESCHNITTEN. EIN HINGUCKER AUF JEDEM TELLER UND AN SAFTIGKEIT NICHT ZU ÜBERBIETEN. HELLE FETTÄDERCHEN DURCHZIEHEN GLEICHMÄÖIG DAS RÖTLICHE FLEISCH. DER PRÄGNANTE KNOCHEN INTENSIVIERT DEN KERNIG-KRÄFTIGEN FLEISCHGESCHMACK.

PREIS PRO 100G

VON 9 € - 22 €



FLANK

EIN SCHNITT AUS DEM BAUHLAPPEN.
FEINSCHMECKER SCHÄTZEN DIESEN
CUT, WEIL DAS FLEISCH MAGER ABER TROTZDEM
SEHR GESCHMACKSINTENSIV IST.

PREIS PRO 100G

VON 9 € - 18 €

SPIDER

FLEDERMAUS-STEAK IST EIN
AUßERGEWÖHNLICHER SCHNITT.
ZARTE TEXTUR, SEHR SAFTIG, STARK MARMORIERT.

PREIS PRO 100G

VON 9 € - 18 €

VEGAS STRIP

EIN SCHNITT AUS DEM SCHULTERBEREICH,
GENAUER GESAGT VOM SCHULTERBLATT,
ZART UND MAGER.

PREIS PRO 100G

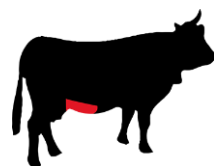
VON 9 € - 18 €

BAVETTE

EIN SCHNITT AUS DER DÜNNUNG IM UNTEREN
BAUCHBEREICH. LANGFASERIG SEHR MAGER
ABER TROTZDEM SEHR GESCHMACKSINTENSIV.

PREIS PRO 100G

VON 8 € - 16 €



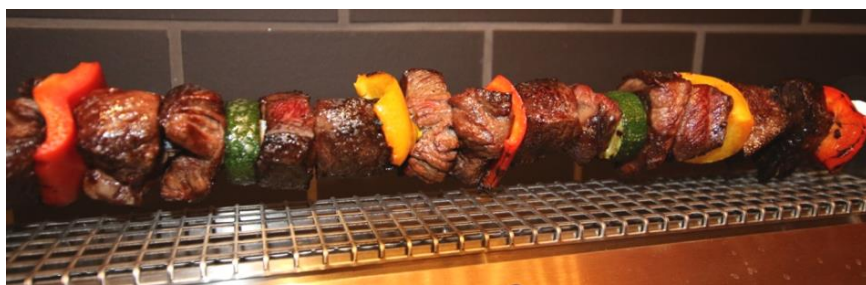


MARINIERTER BBQ-CLUBSPIEß 4,7,13

FÜR 2 PERSONEN - CA. 900G

WIR SERVIEREN IHNEN EIN UNVERGESSLICHES GRILLVERGNÜGEN!

PREMIUM-FLEISCHMIX AUS RINDERRÜCKEN UND SPEZIALSCHNITTEN, MIT PAPRIKA UND ZUCCHINI - ANGERICHTET AUF UNSEREM PATENTIERTEN HAJATEC-HOLZKOHLE-TISCHGRILL.



DER SPIEß WIRD IN DER KÜCHE ZUBEREITET, ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT UND MEDIUM RARE SERVIERT.

BEILAGEN, SAUCEN UND DIPS WÄHLEN SIE BITTE AUS DER SPEISEKARTE ODER LASSEN SIE SICH VON UNSEREM SERVICE PERSONAL BERATEN.

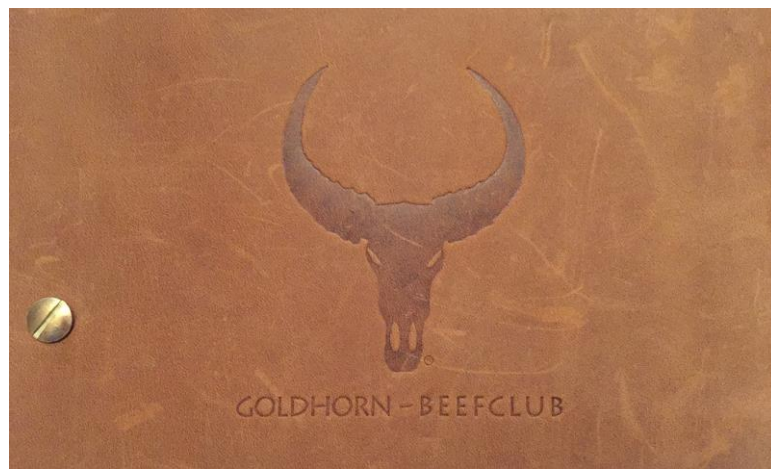
BITTE BEACHTEN: DAMIT DAS FLEISCH NICHT DURCHGART, DREHEN SIE DEN SPIEß ALLE 5 MINUTEN IM UHRZEIGERSINN AUF DIE ZEIGERSTELLUNG 3, 6, 9 UND 12.



100G / 12.00 €

WICHTIG: DURCH LIVE COOKING DURCHGEGARTE FLEISCHSTÜCKE KÖNNEN NICHT BEANSTANDET WERDEN.

STEAKS AUS DER KARTE



LENDE / FILET / TENDERLOIN

DAS FILET IST DAS ZARTESTE UND BEGEHRTESTE FLEISCHSTÜCK. ES LIEGT UNTER DEM RÜCKENMUSKEL - IN EINEM BEREICH, DER SO GUT WIE NIE BEANSPRUCHT WIRD. DAHER SIND FILET STEAKS BESONDERS FEINFASERIG UND MAGER.

BLACK ANGUS (us)	CA.	250G	350G	500G
DAS US ANGUS RIND ZÄHLT ZU DEN SPITZENRINDERN. ES ZEICHNET SICH DURCH SEINE SCHÖNE MARMORIERUNG AUS. ZART UND SAFTIG.	€	45	63	90

HEREFORD (IRL)	CA.	250G	350G	500G
DORT WO DIE SALZWIESENLÄMMER BEHEIMATET SIND, WACHSEN AUCH DIE IRISCHEN HEREFORD RINDER HERAN. SUPERZART UND SAFTIG.	€	42,5	59,5	85

OMA-KUH (ESP)	CA.	250G	350G	500G
TXOGITXU-BEEF SIND ALTE RINDER, VERSCHIEDENSTER RASSEN DIE AUS GANZ EUROPA AUFGEKAUFT WERDEN. DAS SCHLACHTALTER LIEGT BEI 14-18 JAHREN. DAS FILET IST DAS BEGEHRTESTE STÜCK DES RINDES. MÜRBE, STARK MARMORIERTES FLEISCH, INTENSIV AROMATISCH.	€	42,5	59,5	85

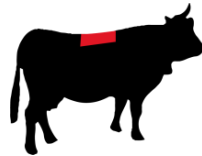
OMA-KUH (ESP)	CA.	250G	350G	500G
GALIZISCHES GELB-VIEH AUS SPANIEN, WIRD ERST IM ALTER VON 14-18 JAHREN GESCHLACHTET. DAS FILET IST ZWEIFELLOS DAS BEGEHRTESTE STÜCK DES GALIZISCHEN RINDES. MÜRBE, MARMORIERTES FLEISCH, INTENSIV AROMATISCH.	€	50	70	100



WAGYU (AUS) CA. 250G 350G 500G
 REINRASSIGES WAGYURIND AUS € 100 140 200
 AUSTRALIEN. DIE FEINE MARMORIERUNG
 MACHT DIESES STÜCK ZU EINEM AUßER-
 ORDENTLICHEN GENUSSERLEBNIS.

KOBE BEEF (JPN) CA. 100G
BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL € 95
NACH DEN SCHNITTGRÖßEN
 100% KOBE BEEF VOM TAJIMA-USHI
 (JAPANISCHES SCHWARZRIND).
 GILT ALS AUSGESPROCHEN GESUND UND
 WEIST IM VERGLEICH ZU ANDEREN RINDERRASSEN
 EINEN BIS ZU 50% HÖHEREN ANTEIL AN
 UNGESÄTTIGTEN FETTSÄUREN AUF.
 BESTE MUSKELMARMORIERUNG.

OZAKI BEEF (JPN) CA. 100G
BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL € 89
NACH WEITEREN SCHNITTGRÖßEN
 100% OZAKI BEEF VOM TAJIMA-USHI
 (JAPANISCHES SCHWARZRIND).
 NAMENSGEBER IST MUNEHARU OZAKI,
 EIN JAPANISCHER ZÜCHTER. BESONDERES
 FUTTER UND LÄNGERE LEBENSDAUER SORGEN
 FÜR ERSTKLASSIGE QUALITÄT. DAS LANG
 GEREIFTE FLEISCH IST BEKANNT FÜR SEIN
 AUF DER ZUNGE LEICHT SCHMELZENDES
 BUTTERZARTES FETT UND SEINEN
 VIELFÄLTIGEN GESCHMACK.



ZWISCHENRIPPENSTÜCK / ROASTBEEF

AUS EIGENER REIFUNG

EXTREM SAFTIG DURCH DEN CHARAKTERISTISCHEN FETTDECKEL.
 IM DRY-AGED-VERFAHREN AM KNOCHEN GEREIFT FÜR URSPRÜNGLICHEN
 FLEISCHGESCHMACK. TEILSTÜCK VOM RIND ZWISCHEN HOCHRIPPE UND DER HÜFTE.

FÄRSE (D, PL.) CA. 300G 500G
 SCHWARZBUNTES NIEDERUNGRIND, € 42 70
 MIND. 4 WOCHEN AM KNOCHEN GEREIFT,
 SPITZENQUALITÄT, SCHÖNE MARMORIERUNG.

BLACK ANGUS (US) CA. 300G 500G
 DAS US ANGUS RIND ZÄHLT ZU DEN € 36 60
 SPITZENRINDERN. ES ZEICHNET SICH DURCH SEINE SCHÖNE
 MARMORIERUNG AUS. ZART UND SAFTIG.

WAGYU (AUS)	CA.	300G	500G
REINRASSIGES WAGYURIND AUS AUSTRALIEN, FEINSTE MARMORIERUNG, INTENSIVER EIGENGESCHMACK	€	120	200

KOBE BEEF (JPN)	CA.	100G
BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL	€	88

NACH DEN SCHNITTGRÖßEN

100% KOBE BEEF VOM TAJIMA-USHI
(JAPANISCHES SCHWARZRIND).

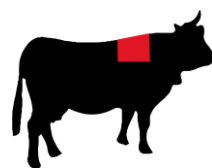
GILT ALS AUSGESPROCHEN GESUND UND
WEIST IM VERGLEICH ZU ANDEREN RINDERRASSEN
EINEN BIS ZU 50% HÖHEREN ANTEIL AN
UNGESÄTTIGTEN FETTSÄUREN AUF.
BESTE MUSKELMARMORIERUNG.
QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT.

OZAKI BEEF (JPN)	CA.	100G
BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL	€	83

NACH DEN SCHNITTGRÖßEN

100% OZAKI BEEF VOM TAJIMA-USHI
(JAPANISCHES SCHWARZRIND).

NAMENSGEBER IST MUNEHARU OZAKI,
EIN JAPANISCHER ZÜCHTER. BESONDERES
FUTTER UND LÄNGERE LEBENSDAUER SORGEN
FÜR ERSTKLASSIGE QUALITÄT. DAS LANG
GEREIFTE FLEISCH IST BEKANNT FÜR SEIN
AUF DER ZUNGE LEICHT SCHMELZENDES
BUTTERZARTES FETT UND SEINEN
VIELFÄLTIGEN GESCHMACK.

HOCHRIPPE / RIB-EYE / ENTRECÔTE**AUS EIGENER REIFUNG**

DIE HOCHRIPPE IST DAS RÜCKENSTÜCK DES RINDS ZWISCHEN DER ACHTEN UND
ZWÖLFTEN RIPPE. ES LIEGT ZWISCHEN RINDERNACKEN UND DEM WEITER HINTEN
BEFINDLICHEN ROASTBEEF.

FÄRSE (D, PL.)	CA.	300G	500G
SCHWARZBUNTES NIEDERUNGRIND, MIND. 4 WOCHEN AM KNOCHEN GEREIFT, SPITZENQUALITÄT, SCHÖNE MARMORIERUNG.	€	42	70

BLACK ANGUS (US)	CA.	300G	500G
DAS US ANGUS RIND ZÄHLT ZU DEN SPITZENRINDERN. ES ZEICHNET SICH DURCH SEINE SCHÖNE MARMORIERUNG AUS. ZART UND SAFTIG.	€	45	75

**WAGYU** (AUS)

REINRASSIGES WAGYURIND AUS AUSTRALIEN,
FEINSTE MARMORIERUNG, INTENSIVER
EIGENGESCHMACK.

CA.	300G	500G
€	99	165

KOBE BEEF (JPN)

**BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL
NACH DEN SCHNITTGRÖßEN**

100% KOBE BEEF VOM TAJIMA-USHI
(JAPANISCHES SCHWARZRIND).

GILT ALS AUSGESPROCHEN GESUND UND
WEIST IM VERGLEICH ZU ANDEREN RINDERRASSEN
EINEN BIS ZU 50% HÖHEREN ANTEIL AN
UNGESÄTTIGTEN FETTSÄUREN AUF.
BESTE MUSKELMARMORIERUNG.

CA.	100G
€	91

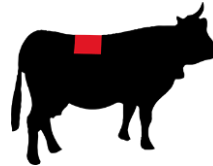
OZAKI BEEF (JPN)

**BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL
NACH DEN SCHNITTGRÖßEN**

100% OZAKI BEEF VOM TAJIMA-USHI
(JAPANISCHES SCHWARZRIND).

NAMENSGEBER IST MUNEHARU OZAKI,
EIN JAPANISCHER ZÜCHTER. BESONDERES
FUTTER UND LÄNGERE LEBENSDAUER SORGEN
FÜR ERSTKLASSIGE QUALITÄT. DAS LANG
GEREIFTE FLEISCH IST BEKANNT FÜR SEIN
AUF DER ZUNGE LEICHT SCHMELZENDES
BUTTERZARTES FETT UND SEINEN
VIELFÄLTIGEN GESCHMACK.

CA.	100G
€	86

**T-BONE STEAK** (US)

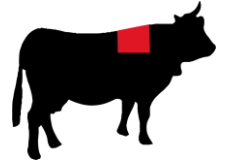
DAS BEKANNTESTE STEAK DER WELT. MAN
ERKENNT ES AN DEM T-FÖRMIGEN KNOCHEN.
DAS T-BONE WIRD AUS DEM HINTEREN VIERTEL
DES RÜCKENS GESCHNITTEN. KERNIG-KRÄFTIGER
GESCHMACK.

CA.	100G
€	15

**PORTERHOUSE STEAK** (US)

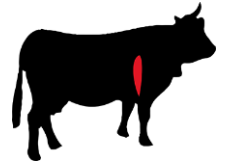
DIESES STEAK WIRD
(WIE AUCH DAS T-BONE-STEAK)
MIT FILET UND KNOCHEN AUS DEM FLACHEN
ROASTBEEF GESCHNITTEN.
DIE BEIDEN SEHR ÄHNLICHEN ZUSCHNITTE
UNTERSCHIEDEN SICH HAUPTSÄCHLICH DURCH
DICKE UND GRÖßE DES FILET-ANTEILS.

CA.	100G
€	18



TOMAHAWK (us) EMPFEHLUNG
 DAS TOMAHAWK WIRD AUS DER HOCHRIFFE
 GESCHNITTEN. EIN HINGUCKER AUF JEDEM
 TELLER UND AN SAFTIGKEIT NICHT ZU ÜBERTREFFEN.

CA. 100G
 € 13



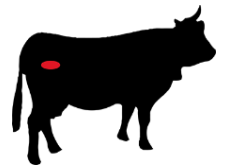
TERES MAJOR STEAK (us)
 DIESES STÜCK FLEISCH IST AUCH
 BEKANNT UNTER DEM NAMEN PETIT FILET
 UND CHUCK TENDER STEAK. ZART WIE FILET
 ABER KRÄFTIGER GESCHMACK.

CA. 300G
 € 36



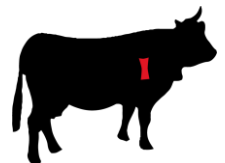
FLANK STEAK (us)
 EIN SCHNITT AUS DEM BAUCHLAPPEN VOM
 US ANGUS. FEINSCHMECKER SCHÄTZEN DIESEN
 CUT, WEIL DAS FLEISCH MAGER ABER TROTZDEM
 SEHR GESCHMACKSINTENSIV IST.

CA. 300G 500G
 € 36 60



SPIDER STEAK (IRL)
 FLEDERMAUS-STEAK IST EIN
 AUßERGEWÖHNLICHER SCHNITT
 VOM HEREFORD-RIND. ZARTE TEXTUR,
 SEHR SAFTIG, STARK MARMORIERT.

CA. 250G
 € 32,5



VEGAS STRIP STEAK (us)
 EIN SCHNITT AUS DEM SCHULTERBEREICH VOM
 BLACK ANGUS, ZART UND MAGER.

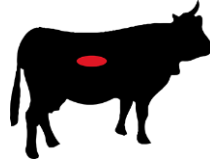
CA. 300G
 € 33



HANGING TENDER (US)

IN FRANKREICH ALS ONGLET VERTRETEN, MUSS MAN DAS HANGING TENDER IN DEUTSCHLAND NOCH SUCHEN. DIESES STÜCK IST NUR EINMAL IM KÖRPER VERTRETEN. SAFTIG UND AROMATISCH IM GESCHMACK.

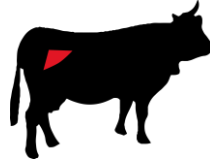
CA. 300G
€ 39



TRI TIP WAGYU (AUS)

DAS KURZFASERIGE FLEISCH STAMMT AUS DER NISCHE ZWISCHEN HÜFTE UND KUGEL. AUCH BEKANNT ALS BÜRGEMEISTER- ODER PASTORENSTÜCK. SEHR SAFTIG UND ZART.

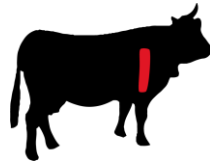
CA. 300G
€ 49



FLAT IRON CUT (AUS)

ALS FLAT IRON STEAK WIRD EIN TOP BLADE ROAST BEZEICHNET, BEI DEM DIE INNEN LIEGENDE SEHNE ENTFERNT WURDE. ES WIRD AUS DEM OBEREN TEIL DER RINDERSCHULTER GESCHNITTEN. FLAT IRON STEAKS SIND RELATIV DÜNN UND HABEN DAHER NUR EINE KURZE BRATZEIT.

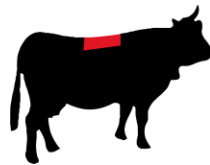
CA. 300G
€ 36



CLUB STEAK (US)

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL NACH DEN SCHNITTGRÖßEN AUS DEM MITTELRÜCKEN GESCHNITTEN, AUCH BEKANNT ALS NEW YORK STRIP. SEINE ÄUßERE FETTSCHICHT VERLEIHT IHM SEINEN WELTWEIT BELIEBTEEN GESCHMACK.

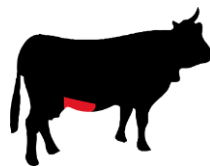
CA. 100G
€ 13



BAVETTE

EIN SCHNITT AUS DER DÜNNUNG IM UNTEREN BAUCHBEREICH. LANGFASERIG SEHR MAGER ABER TROTZDEM SEHR GESCHMACKSINTENSIV.

CA. 100G
€ 12



BISON

EIN AUßERGEWÖHNLICHES STEAK VOM WILDRIND.
DIE BESONDERHEIT VON DIESEM FLEISCH LIEGT IN SEINER ZARTHEIT.
ES IST SEHR MAGER, CHOLESTERINARM UND SOMIT SEHR GESUND.

BISON CARRÉ (CAN)

EIN SAFTIGES STÜCK MIT KNOCHEN.
ES WIRD AUS DER HOCHRIFFE GESCHNITTEN.

CA. 500G
€ 75



BISON FILET (CAN)

DAS ZARTESTE STÜCK VOM BISON. DER FRISCHE
UND WÜRZIGE GESCHMACK, VERLEIHT
DIESEM FETTARMEN TEILSTÜCK SEINEN
UNVERWECHSELBAREN CHARAKTER.

CA. 250G 350G 500G
€ 68 95 136



BISON ROASTBEEF (CAN)

NEBEN DEM FILET GEHÖRT DAS ROASTBEEF ZU
DEN ZARTESTEN TEILSTÜCKEN DES BISONS.
ES IST SEHR SAFTIG.

CA. 300G 500G
€ 57 95



BISON RIB EYE (CAN)

DER STEAKKLASSIGER MIT FETTAUGE
SEHR GESCHMACKVOLL UND SAFTIG.

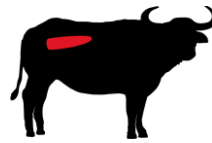
CA. 300G 500G
€ 54 90



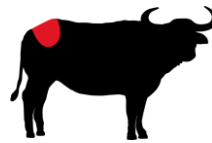


WASSERBÜFFEL

DER WASSERBÜFFEL IST EIN ÄUßERST SANFTMÜTIGES UND PFLEGELEICHTES TIER. MIT SEINEM SEHR GERINGEN FETT UND CHOLESTERINGEHALT, EINEM SEHR GUTEN VERHÄLTNIS VON OMEGA 3 ZU OMEGA 6 FETTSÄUREN SOWIE EINEM ÜBERPROPORTIONAL HOHEN EISEN- UND PROTEINANTEIL IST WASSERBÜFFELFLEISCH NICHT NUR EINE DELIKATESSE, SONDERN AUCH NOCH WESENTLICH GESÜNDER ALS ANDERES ROTES FLEISCH. DER WASSERBÜFFEL ZEICHNET SICH ALLGEMEIN DURCH EINE LEICHT AROMATISCHERE NOTE AUS. UNSER BÜFFELFLEISCH BEZIEHEN WIR VON DEN SPEZIALISTEN DER FIRMA BÜFFEL BILL. DIE TIERE STAMMEN AUS ARGENTINIEN, ITALIEN UND DEUTSCHLAND.



BÜFFEL FILET	CA.	250G	350G	500G
DAS BÜFFELFILET IST SAFTIG, ZART UND AROMATISCH – EINE GESCHMACKSEXPLSION FÜR VERWÖHNTE GAUMEN. PREMIUM BÜFFELFLEISCH HÖCHSTER QUALITÄT.	€	62,5	87,5	125



BÜFFEL HÜFTE	CA.	300G	500G
DIE HÜFTE IST EIN BESONDERS ZARTES UND MAGERES TEILSTÜCK DES BÜFFELS UND WIRD NEBEN FILET, RIB-EYE UND ROASTBEEF ZU DEN EDELTEILEN GEZÄHLT.	€	51	85



BÜFFEL RIB EYE	CA.	300G	500G
DER STEAKKLASSIGER MIT FETTAUGE SEHR GESCHMACKVOLL UND SAFTIG.	€	58,5	97,5

IBÉRICO

UNSER 100% REINRASSIGES, IBERISCHES SCHWEIN WÄCHST IN EINER EICHELZUCHT HERAN. DIESE SCHWEINE HABEN DIE EIGENSCHAFT, DAS INTRAMUSKULÄRE FETT EINZULAGERN UND DADURCH EINE SEHR GUTE FETTMARMORIERUNG, ÄHNLICH WIE BEIM WAGYU-RIND, AUSZUPRÄGEN. ES ZEICHNET SICH DURCH SEINEN INTENSIVEN GESCHMACK AUS.



IBÉRICO CARRÉ 100% (ESP)

DAS CARRÉ IST DER IBÉRICO-SCHWEINERÜCKEN MIT KNOCHEN. INTENSIVER GESCHMACK, SEHR SAFTIG.

CA. 300G
€ 27



IBÉRICO SECRETO 100% (ESP)

MIT FEINEN FETTÄDERCHEN (FLEISCHMARMORIERUNG) DURCHZOGEN, ÄHNLICH WIE BEI WAGYU-RINDERN.

CA. 250G
€ 29



IBÉRICO FILET 100% (ESP)

DAS BESTE STÜCK VOM SCHWEIN, SCHÖNE MARMORIERUNG, INTENSIV IM GESCHMACK.

CA. 220G
€ 27



IBÉRICO PLUMA 100% (ESP)

ROTER FLACHER MUSKEL MIT GUTER MARMORIERUNG. BLEIBT SAFTIG BEIM GRILLEN.

CA. 250G
€ 29



IBÉRICO PRESA 100% (ESP)

ROTER SCHULTERMUSKEL MIT GUTER MARMORIERUNG. BLEIBT SAFTIG BEIM GRILLEN.

CA. 250G
€ 29



LAMM

DIE NATÜRLICHE MARMORIERUNG DES SALZWIESEN-LAMMFLEISCHES GARANTIERT GRÖßTE ZARTHEIT UND GESCHMACKSTIEFE. DURCH DIE FREIHALTUNG AUF SAFTIG GRÜNEN IRISCHEN WIESEN ERHÄLT ES SEINEN AROMATISCHEN, FRISCHEN UND UNVERWECHSELBAREN WÜRZIGEN GESCHMACK.



LAMM CARRÉ (IRL)		3 STÜCK	6 STÜCK
EINZELNE LAMMCHOPS.	€	23	42
SAFTIG, INTENSIV IM GESCHMACK.			

GEFLÜGEL



SATAY SPIEßE		3 STÜCK	6 STÜCK
AUS DEUTSCHER	€	8	15
BIO-HÜHNERBRUST ^{11,12}			

FISCH UND KRUSTENTIERE



FJORDLACHS FILET (NOR)	CA.	200G
LACHS GEHÖRT HEUTE ZU DEN AM MEISTEN GESCHÄTZTEN SPEISEFISCHEN. SEIN ORANGEROSA BIS DUNKELROTES FLEISCH IST REICH AN OMEGA-3-FETTSÄUREN.	€	22

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL	CA.	200G
SEETEUFEL IST EIN WEIßES, SEHR DELIKATES, GROBFASERIGES FILET MIT EINEM NUSSIGEN, LIEBLICHEN UND DEZENT WÜRZIGEN GESCHMACK.	€	32

HUMMER (CAN)		1/2
DER HUMMER HAT WEIßES, FEINES UND SEHR AROMATISCHES FLEISCH, DAS ETWAS SÜßLICH UND NACH MEER SCHMECKT.	€	35

KABELJAU FILET (CAN)	CA.	200G
DER KABELJAU IST EIN WEIßES, GROBFASERIGES FILET, WIRD MIT PISTAZIENBUTTER UND GURKENGEMÜSE SERVIERT.	€	28

SAUCEN ^{6,9}	€	
- PORTWEIN		4
- COGNAC-PFEFFER-RAHM		4
- ROTWEIN-ZWIEBEL		4
- BÉARNAISE		4

DIPS	€
- GOLDHORN-BBQ ^{4,7,13}	3
- KNOBLAUCH-CHILI-BUTTER ⁶	3
- TERIYAKI-BASILIKUM ^{11,12}	3
- KRÄUTERBUTTER ⁶	3
- TRÜFFELBUTTER	6

BEILAGEN €

DRILLINGSKARTOFFELN, NATUR 5

WAHLWEISE ZUSÄTZLICH MIT:

- GERÖSTETEM SESAM ¹¹
- THYMIAN
- ROSMARIN
- CLUB-GEWÜRZ ^{9,10}

FOLIENKARTOFFEL 5

MIT KRÄUTERSCHMAND ^{6,9}

VIOLETTES SÜBKARTOFFELPÜREE 9

MIT APFELWÜRFEL UND VOLLKORNCROUTONS

KARTOFFELGRATIN 6

MIT COMTÉ ⁶

SÜBKARTOFFEL-RÖSTI 7

MIT GEGRILTEM BACON ^{6,9}

TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE 10

MIT PÉRIGORD-TRÜFFEL ^{6,7}

MAISKOLBEN 3

GANZER GEGRILLTER MAISKOLBEN,
IN ORANGEN-BUTTER GESCHWENKT ⁶

KÜRBIS-KAROTTEN-INGWER-GEMÜSE 5

MIT GERÖSTETEM SESAM

KAROTTENVARIATION 5

IN VANILLEBUTTER GESCHWENKT UND MELISSE

OKRASCHOTEN 6

GEGRILLT IN TOMATEN-KRÄUTER-SUD

GRÜNE KENIA BOHNEN 5

GERILLT, IM SPECKMANTEL ⁶

BLATTSPINAT 6

MIT PINIENKERNEN ^{6,7,9}

PASTINAKEN 6

IN PROSECCO BLANCHIERT MIT KRÄUTERCREME

GOLDHORN-GRILLGEMÜSE 9

ROTE UND GELBE PAPRIKA, GRÜNE ZUCCHINI,
CHAMPIGNONS UND MAISKOLBEN

TOMATEN-GURKEN-SALAT 6

MIT TRAUBEN-VINAIGRETTE ^{10,6}

CHILI-BROT 4

MIT HAUSGEMACHTEM BACONSALZ



DESSERTS

	€
VANILLEEIS	5
EINE KUGEL MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND KÜRBISÖL	
SORBET VARIATIONEN	8
ERDBEERE-MINZE, CASSIS UND MANGO MIT MINZ COULIS	
CRÈME BRÛLÉE	8
AUS BOURBON-VANILLE, MIT MANGO-SORBET ^{1,6}	
GLASIERTES OBST	8
BANANE, ANANAS, APFEL UND FEIGE MIT AHORSIRUP UND GRÜNEM PFEFFER VERFEINERT ⁶	
NOUGAT-PARFAIT	9
MIT MARZIPANKERN AN WARMEN SCHATTENMORELLEN ^{1,6,7}	
DREIERLEI CREMEVARIATION	9
MIT RUM UND BAILEYS VERFEINERT AN FRÜCHTEN DER SAISON	
CHAMPAGNER SABAYON	12
MIT ANANASCHUTNEY UND ROSENCAVIAR	

KÄSE

AUS FÜNF VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN, MIT WALNÜSSEN,
FRUCHTIGEN TRAUBEN, FEIGENSENF UND BAGUETTE ^{6, 7, 10}

FRANZÖSISCHER KÄSETELLER € 16

CAMEMBERT IST EIN URSPRÜNGLICH FRANZÖSISCHER WEIßSCHIMMELKÄSE.
ER WIRD AUS KUHMITCH HERGESTELLT UND DER GESCHMACK VOM KÄSE
IST ETWAS NUSSIG UND SCHARF.

ZIEGENKÄSE IST KÄSE AUS ZIEGENMILCH. ES GIBT, WIE AUCH BEI KÄSE AUS
KUHMITCH, EINE GROßE BANDBREITE VON UNTERSCHIEDLICHEN SORTEN.

COMTÉ IST EIN HART-ROHMILCHKÄSE AUS DER FRANZÖSISCHEN REGION
FRANCHE-COMTÉ. DER GESCHMACK IST WUNDERBAR AROMATISCH, FRUCHTIG,
NUSSIG UND SEHR NUANCENREICH!

ROQUEFORT IST EIN GRÜN-BLAU MARMORIERTER BLAUSCHIMMELKÄSE
AUS ROHER SCHAFMILCH, DER IN DER UMGEBUNG DES FRANZÖSISCHEN
DORFES Roquefort-sur-Soulzon HERGESTELLT WIRD. DER ROQUEFORT
VEREINT IN EINZIGARTIGER WEISE FÜNF GESCHMACKSQUALITÄTEN –
ER IST SALZIG, BITTER, SCHARF, SAUER UND SÜß.

MUNSTERKÄSE IST CREMIG-WEICH BIS FLIEßEND GESCHMEIDIG UND HAT EINE GELBE
FÄRBUNG. CHARAKTERISTISCH FÜR DEN KÄSE IST SEIN STRENGER GERUCH UND DER SEHR
GLATTE UND WEICHE TEIG. SACHKUNDIG GEREIFTER MÜNSTERKÄSE SCHMECKT MILD.

TÊTE DE MOINE, FROMAGE DE BELLELAY IST EIN HALBHARTKÄSE AUS KUH-ROHMILCH.
DIE NATURBELASSENE MILCH, DIE NICHT BEHANDELT UND NICHT ÜBER 40°C ERWÄRMT
WIRD, SORGT DAFÜR, DASS DIE ORIGINALE MILCHFLORA ERHALTEN BLEIBT. SEIN
ELFENBEIN BIS KRÄFTIG HELLGELBER, SEHR FEINER TEIG SCHMILZT IM MUND LEICHT UND
ZART. DER KÄSE BESITZT EINE NATÜRLICHE, FESTE, BRAUN BIS ROTBRÄUNLICHE RINDE. ER
WIRD NICHT GESCHNITTEN, SONDERN ZU FEINEN ROSETTEN GESCHABT. SEIN GESCHMACK
IST ZART AROMATISCH, MIT ZUNEHMENDER REIFUNG AUSGEPRÄGTER.



WASSER

	€	€
ACQUA MORELLI OHNE CO ₂ (0.25L/0.75L)	3	7,5
ACQUA MORELLI MIT CO ₂ (0.25L/0.75L)	3	7,5
VIO OHNE CO ₂ (0.25L/0.75L)	2,5	6,5
APOLINARIS MIT CO ₂ (0.25L/0.75L)	2,5	6,5

SÄFTE, 0.2L

GRANINI TRÜBER APFEL	3,2
GRANINI ORANGE	3,2
GRANINI MANGO	3,2
GRANINI MARACUJA	3,2
GRANINI ANANAS	3,2
GRANINI CRANBERRY	3,2
GRANINI GRAPEFRUIT	3,2

SOFTDRINKS, 0.2L

 COCA COLA	2,8
COCA COLA ZERO	2,8
FANTA, SPRITE, MEZZO MIX	2,8
THOMAS HENRY TONIC	3
THOMAS HENRY GINGER ALE	3
THOMAS HENRY SPICY GINGER	3
THOMAS HENRY BITTER LEMON	3
SPIRULI SPA	5,5
BIOACTIVE BALANCER, DIABETIKERGEEIGNET. ES ZÄHLT ZU DEN PROBIOTIKA UND VERSORGT MIT FOLSÄURE (B11) & BIOAKTIVEM VITAMIN B12 AUS NATÜRLICHEN RESSOURCEN AUF FERMENTIERTER HOLUNDER-ZITRUS-ALGEN-BASIS.	

HEIßGETRÄNKE

ESPRESSO	3
ESPRESSO DOPPIO	4,5
CAFFÈ CREMA	3
CAPPUCCINO	3,5
LATTE MACCHIATO	4
GLAS EILLES TEE (DIVERSE SORTEN)	4



OFFENER CHAMPAGNER & PROSECCO, 0,1L	€
VAL D'OCA VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G.	6,5
TERRAS DO DEMO ROSÉ D.O.C.	7
POMMERY BRUT ROYAL	11
POMMERY BRUT ROSÉ	13

BIER

BERLIN ALE (VOM FASS, 0.25L)	3,8
MOLLE HELLES LAGER (VOM FASS, 0.25L)	3,8
RADEBERGER (VOM FASS, 0,3L)	3,8
BIER HELLES LAGER (FLASCHE, 0.33L)	3,5
ERDINGER URWEISSE (FLASCHE, 0.5L)	4,8
ERDINGER DUNKEL (FLASCHE, 0.5L)	4,8
ERDINGER KRISTALL (FLASCHE, 0.5L)	4,8
ERDINGER WEIßBIER ALKOHOLFREI (FLASCHE, 0.5L)	4,8
HEINEKEN (FLASCHE, 0.33L)	3,8
JEVER ALKOHOLFREI (FLASCHE, 0.33L)	3,8

WEINE IM GLAS

ERLESENE WEINE UND CHAMPAGNER FINDEN SIE ZUSÄTZLICH IN UNSERER WEINKARTE, BITTE ERFRAGEN SIE DIESE BEI UNSEREM PERSONAL.

WEIß, 0.1L

RUEDA PÉREZ, ZAPADORADO, VERDEJO	4,5
FRANZ KARL KRUGER, WEIßER BURGUNDER	5
BARTON&GUESTIER, RESERVE CHARDONNAY	5

ROSÉ, 0.1L

LA CHAPPELLE GORDONNE	6,5
-----------------------	-----

ROT, 0.1L

LUIS ALEGRE, KODEN, RIOJA	5
THOMAS BARTON, BORDEAUX	5,5
FRANZ KARL KRUGER, MERLOT	5,5
KAAPZICHT ESTATE, SHIRAZ & CABERNET SAUVIGNON	6

DESSERT, 5CL

LIBERALIA ENOLOGICA MOSCATEL & ALBILLO (ZAMORA)	7
---	---

PORT, 5CL

ROZÈS ROT	4
ROZÈS WEIß, 7 JAHRE	4
ROZÈS, 10 JAHRE	8
D.O.M. ROZÈS CLASSIC, 40 JAHRE	25

**ALLERGENE:**

- 1 EIER
- 2 ERDNÜSSE
- 3 FISCH
- 4 GLUTENHALTIGES GETREIDE
- 5 KREBSTIERE
- 6 MILCH (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)
- 7 SCHALENFRÜCHTE (U.A. MANDEL, HASELNUSS, WALNUSS, KASCHUNUSS, PEKANNUSS, PARANUSS, PISTAZIE, MACADAMIANUSS, QUEENSLANDNUSS)
- 8 SCHWEFELDIOXID UND SULFITE (BEI EINER KONZENTRATION VON MIND. 10MG/KG ODER LITER)
- 9 SELLERIE
- 10 SENF
- 11 SESAMSAMEN
- 12 SOJA
- 13 SÜßLUPINEN
- 14 WEICHTIERE (MOLLUSKEN, SCHNECKEN, TINTENFISCHE, MUSCHELN UND AUSTERN)

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.